ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

***CUKIERNIK III ST.***

751201/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : ***TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ***

**Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych**:

1. **Ciasto bezowe, orzechowe, migdałowe i kokosowe**.

* Metody produkcji.
* Ocena stopnia napowietrzenia białka.
* Spulchnianie ciasta bezowego.

1. **Produkcja wyrobów z ciasta obgotowywanego.**
2. **Produkcja wyrobów cukierniczych trwałych:**

* cukierki;
* wyroby wschodnie;
* pozostałe wyroby cukiernicze trwałe.

1. **Konfekcjonowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych.**
2. **Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.**
3. **Dekoracje z masy marcepanowej, czekolady i masy karmelowej oraz z innych tworzyw stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych.**